

# 4月の予定献立表 (前半)

給食がはじまります!



令和8年度 佐賀県立伊万里特別支援学校



☆ **今月の目標**【 **正しく配膳しよう!** 】



ひづけ 日付	こんだてめい 献立名	使用する食品名 ( ) = だし汁の原材料						エネルギー (kcal)	
		(あか) おもにからだをつくるものになる		(みどり) おもにからだのちょうしをととのえるものになる		(きいろ) おもにエネルギーのもとになる			ちょうみりょうほか 調味料他
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
6 (月)		しぎょうしき きゅうしよく 始業式 (給食はありません)							
7 (火)	そぼろ丼・牛乳 磯香あえ さつまいものみそ汁	たまご・とりにく あぶらあげ・みそ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう のり (こんぶ・にぼし)	さやいんげん ほうれんそう・にんじん にんじん・こねぎ	しょうが もやし・きゅうり たまねぎ・えのきたけ	こめ・むぎ・さとう 油 さつまいも	醤油・酒・みりん 醤油・みりん	724 32.5	
8 (水)	ミルクパン(りんごジャム)・牛乳 手作りクリームシチュー 和風サラダ くだもの(いちご)	とりにく ハム	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう	にんじん・ほうれんそう にんじん	たまねぎ・とうもろこし・(セロリ) キャベツ・きゅうり・もやし いちご	ミルクパン・りんごジャム 油・バター 油・バター	コンソメ・塩・コショウ・(鶏骨・ローリエ) 野菜いっぱい和風ドレッシング	765 28.3	
9 (木)	☆【入学・進級おめでとう! 献立】 新入生給食開始 入学・進級祝いカレーライス 牛乳 春野菜サラダ アセロラゼリー	とりにく・ぶたにく ハム	ぎゅうにゅう おめでとう	にんじん アスパラガス 赤ピーマン	たまねぎ・りんごピューレ にんにく・グリーンピース・(セロリ) キャベツ・きゅうり・とうもろこし (アセロラ果汁)	こめ・むぎ・じゃがいも 油	カレールー・赤ワイン・ケチャップ・醤油・コンソメ・(鶏骨・ローリエ) 棒々鶏ドレッシング (果糖ぶどう糖液糖・難消化性デキストリン・加工でん粉)	750 24.3	
10 (金)	麦ごはん・牛乳 ちくわの磯辺揚げ 切りほしだいこんの煮物 みそ汁	ちくわ ぶたにく あつあげ・みそ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう あおのり (こんぶ・にぼし)	さやいんげん・にんじん にんじん・こねぎ	きりほしだいこん・こんにやく・ごぼう たまねぎ・はくさい	こめ・むぎ てんぷらこ さとう	酒・醤油・みりん・だし汁	713 25.4	
13 (月)	麦ごはん・牛乳 鶏肉の唐揚げ ごまあえ わらびとたけのこのみそ汁	とりにく あつあげ・みそ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう (こんぶ・にぼし)	しょうが・にんにく ほうれんそう・にんじん わらび・こねぎ・にんじん	きゅうり キャベツ・もやし たけのこ・たまねぎ	こめ・むぎ こむぎこ・でんぷん さとう ごま・ねりごま	酒・塩・コショウ 醤油 酒	764 29.1	
14 (火)	麦ごはん・牛乳 スパニッシュオムレツ コールスローサラダ もずくとごまのスープ	たまご・ウインナー・ぎゅうにゅう・ぶたにく とりにく・とうふ	ぎゅうにゅう チーズ もずく	にんじん・ピーマン にんじん こねぎ・(にんじん)	たまねぎ キャベツ・きゅうり・とうもろこし たまねぎ・(セロリ)	こめ・むぎ じゃがいも オリーブ油 ごま	ケチャップ・白ワイン・塩・コショウ コールスロードレッシング 塩・コショウ・醤油・コンソメ・(鶏骨・ローリエ)	768 30.4	
15 (水)	ピザトースト・牛乳 ポテトサラダ ミートボールスープ ヨーグルト	ウインナー ハム ぶたにく・とりにく	ぎゅうにゅう チーズ ヨーグルト	ピーマン・トマトピューレ にんじん チンゲンサイ・にんじん	たまねぎ・マッシュルーム・とうもろこし きゅうり キャベツ・たまねぎ・(セロリ)	しょくパン じゃがいも・さとう マヨネーズ	ピザソース・ケチャップ・コンソメ 酢・塩・コショウ 醤油・コンソメ・塩・コショウ・ナツメグ・黒コショウ・他(鶏骨・ローリエ)	708 30.0	
16 (木)	麦ごはん・牛乳 肉じゃが 酢みそあえ 鶏ごぼう汁 ふりかけ(のりたま)	ぶたにく たら・ほき・みそ とりにく・あぶらあげ・(かつおぶし) (卵黄粉・かつおぶし・さばぶし)	ぎゅうにゅう (にぼし・こんぶ) (のり・青のり)	にんじん・さやいんげん こねぎ・にんじん	たまねぎ・しらたき キャベツ・きゅうり ごぼう・たけのこ・ほししいたけ	こめ・むぎ じゃがいも・さとう さとう・でんぷん 油 (でんぷん・コーンフラワー) (白ごま・黒ごま)	醤油・酒・だし汁 酢・他 塩・醤油 (塩・しょうゆ・その他)	713 28.0	

# 4月の予定献立表 (後半)

☆ **今月の目標** ( **正しく配膳しよう!** )



令和8年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひつけ 日付	献立名	使用する食品名 ( ) = だし汁の原材料						エネルギー (kcal)	
		(あか) おもにからだをつくるものになる		(みどり) おもにからだのちようしをとのえるものになる		(きいろ) おもにエネルギーのものになる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		さかなにく だいず 魚・肉・大豆 大豆製品	ぎゅうにゅうさかな 牛乳・小魚 かいそう 海藻	りよくおうしよくやさい 緑黄色野菜	た やさい その他の野菜 きのこ・果物	こくろい るい 穀類・いも類 さとう 砂糖	ゆし 油脂	ちようみりよほか 調味料他	たんぱく質 (g)
17 (金)	たけのこつきの混ぜごはん 牛乳 さばの竜田揚げ かぼちゃのおよし すまし汁	あぶらあげ	ちりめんじゃこ・(こんぶ) ぎゅうにゅう	にんじん りよくおうしよくやさい 緑黄色野菜	たけのこ・ふき・ほししいたけ しょうが こんにやく	こめ・もちごめ・さとう		醤油・酒・みりん・塩・だし汁 酒・醤油 醤油・みりん 醤油・塩	747 31.2
20 (月)	むぎ 麦ごはん・牛乳 ミートローフ 海藻サラダ ウインナーと小松菜のスープ		ぎゅうにゅう とりにく・ぎゅうにく・ぶたにく・とうふ・おから・たまご チーズ・ぎゅうにゅう かんてん・くわかめ・こんぶ・しろきりんさい・わかめ・あかつのまた・あおつのまた	にんじん にんじん こまつな・(にんじん)	たまねぎ・グリーンピース キャベツ・とうもろこし・だいこん たまねぎ・しめじ・(セロリ)	こめ・むぎ ばんこ・さとう	バター	ケチャップ・赤ワイン・ソース・醤油・塩・コショウ・パプリカ粉・ナツメグ 青じそトッピング	740 29.8
21 (火)	ひじきごはん・牛乳 いわしの梅煮 おかかあえ みそ汁	とりにく・あぶらあげ	ひじき・(こんぶ)・ぎゅうにゅう いわし かつおぶし とうふ・みそ・(かつおぶし)	にんじん にんじん	ごぼう・ほししいたけ・えだまめ しそ・うめぼし キャベツ・きゅうり・もやし たまねぎ・えのきたけ	こめ・むぎ・さとう さとう・でんぶん		醤油・酒・塩・みりん・酒 醤油・みりん・塩 醤油・みりん	727 32.7
22 (水)	カレーうどん・牛乳 ほうれんそうのごまドレッシングサラダ さがみかん入りミルクゼリー	ぶたにく・(かつおぶし)	(こんぶ・にぼし)・ぎゅうにゅう ハム ぎゅうにゅう・なまクリーム	はねぎ・にんじん ほうれんそう	たまねぎ・にんにく・しょうが・りんごピューレ きゅうり・キャベツ みかん	うどんめん さとう さとう	油 ごま・油	カレールウ・ソース・醤油・カレー粉・コンソメ 醤油・酢 ゼラチン・パニラエッセンス・クエン酸・他	721 26.8
23 (木)	ツナピラフ・牛乳 まめまめサラダ クラムチャウダー	まぐろあぶらづけ	ぎゅうにゅう ハム・ガルバンゾー・マローファットピース・レッドキドニー ベーコン・あさり	にんじん ほうれんそう パセリ・にんじん	たまねぎ・マッシュルーム・黄ピーマン・グリーンピース・(セロリ) キャベツ・きゅうり・もやし たまねぎ・(セロリ)	こめ・むぎ 油	オリーブ油・バター	ケチャップ・白ワイン・醤油・塩・黒コショウ・パプリカ粉・コンソメ・(鶏骨・ローリエ) 野菜いっぱい和風トッピング 白ワイン・コンソメ・コショウ・他(鶏骨・ローリエ)	765 27.9
24 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳 コロッケ にんじんサラダ 豆腐とチンゲンサイのスープ		ぎゅうにゅう ぎゅうにく・ぶたにく・たまご チーズ ぶたにく・とうふ	にんじん にんじん チンゲンサイ・(にんじん)	たまねぎ とうもろこし たまねぎ・キャベツ・(セロリ)	こめ・むぎ 油		白ワイン・醤油・塩・コショウ マヨネーズ コンソメ・塩・コショウ・醤油・(鶏骨・ローリエ)	787 25.5
27 (月)	ナムル丼・牛乳 ツナサラダ ワンタンスープ	とりにく・ぎゅうにく・ぶたにく	ぎゅうにゅう まぐろあぶらづけ	ほうれんそう・にんじん こねぎ・(にんじん)	もやし・にんにく・しょうが キャベツ・だいこん・きゅうり・とうもろこし たまねぎ・ほししいたけ・(セロリ)	こめ・むぎ・さとう ごま・ごま油・油	ごま・ごま油・油	醤油・酒・みりん・コショウ・ジャン・豆板醤・塩・コショウ 青じそトッピング 醤油・中華味・塩・(鶏骨・ローリエ)	700 29.4
28 (火)	むぎ 麦ごはん・牛乳 豚肉の梅じそ巻き こんにやくと野菜の炒め物 すまし汁		ぎゅうにゅう ぶたにく・うめま ベーコン (かつおぶし)	にんじん しそ こまつな・にんじん にんじん・こねぎ	うめぼし れんこん・こんにやく しめじ	こめ・むぎ ばんこ・こむぎこ さとう ふ	油	酒・塩・コショウ 醤油・酒 醤油・塩	838 31.5
29 (水)	昭和の日								
30 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳 白身魚の黄金焼き 五目きんぴら かきたま汁		ぎゅうにゅう あかうお・みそ さつまあげ たまご・(かつおぶし)	にんじん・パセリ にんじん・さやいんげん ほうれんそう	ごぼう・ほししいたけ・こんにやく たまねぎ・えのきたけ	こめ・むぎ さとう でんぶん	マヨネーズ ごま・ごま油・油	塩・コショウ・酒 醤油・みりん・だし汁 醤油・塩	649 29.4

※献立は都合により変更される場合がありますのでご了承下さい。  
 ※食物アレルギー等で加工食品の成分表や原材料のg数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出下さい。



平均  
(平均基準値)  
740  
(730)  
29.0  
(29.2)